Vinaigre Ã la lavande

Description

A utiliser pour parfumer jus, coulis et sauces. Ou pour assaisonner un filet de poisson blanc.

IngrÃ©dients pour 4 Personnes

- 50 cl Vinaigre blanc
- 4 Brins de fleur de lavande (Lavandula angustifolia)
- 10 Grains de poivre noir
- 1 gousse dâ€™Ail

PrÃ©paration

1. Pelez la gousse dâ€™ail. Versez le vinaigre blanc dans une bouteille avec les grains de poivre noir, la gousse dâ€™ail et les brins de lavande.
2. Laissez macÃ©rer 3 Ã 4 jours Ã lâ€™abri de la lumiÃ¨re avant utilisation.

default watermark

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. lavande
2. recette
3. vinaigre

date crÃ©Ã©e
4 juin 2023
Auteur
cblancke